

Renesansinis Bonos Sforcos morkų ir alyvuogių tortas



Šis patiekalas kiles iš renesanso laikų.

Receptas:

Visų pirma, reikėtų išskobti visą itališkos duonelės turinį ir jį pamerkti piene ar vandenyje. Kol duonelės minkštimas išmirks, galima smulkiai supjaustyti ar sutarkuoti morkas. Norint, kad morkos būtų itin minkštos, vertėtų jas prieš tai išvirti, tačiau pjaustant itin smulkiai, jos spėja sukepti ir nevirtos.

Lygiai taip pat smulkiai supjausčius alyvuoges, reikia sumaišyti jas su morkomis, sudėti išmirkytą bei nusunktą itališkos duonelės minkštimą. O į gautą masę įmušti keletą kiaušinių, įpilti šiek tiek grietinės, pagardinti druska ir prieskoniais. Gauta masė užpildyti pačioje pradžioje išskobtą duonelės formą ir, suvyniojus į foliją, kad nesudegtų, kepti apie 40–45 minutes 220 laipsnių temperatūroje.

Sudėtis:

Morkos
Alyvuogės
Kiaušiniai
Pienas (riebi grietinė)
Juodieji pipirai
Imbieras
Muskatas
Cinamonas
Druska



Karina Giparaitė 7d